

**GORDURA VEGETAL DE PALMA FLUÍDA FRITA +**

- **PRODUTO**

A Gordura Vegetal de Palma Fluida FRITA+ Tauá Food, proveniente do puro óleo de palma do Pará, oferece excelente performance para frituras por imersão ou rasa. Seu processamento físico garante um produto final sem resíduos prejudiciais à saúde.

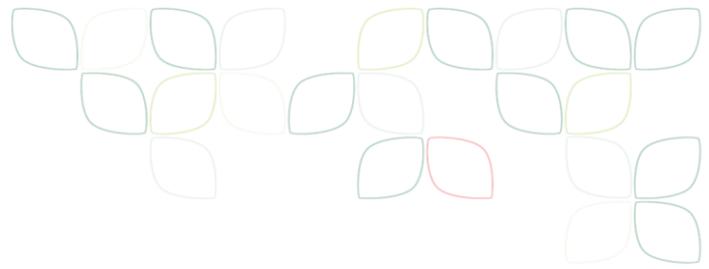
- **INGREDIENTES**

Óleo de palma refinado alto-oleico, antioxidante TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330).

- **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção: 10g (uma colher de sopa)			
	100g	10g	%VD *
Valor energético (kcal)	900	90	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais(g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	100	10	15
Gorduras saturadas (g)	34	3,4	17
Gorduras monoinsaturadas (g)	53	5,3	27
Gorduras poliinsaturadas (g)	13	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção
NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS



- **EMBALAGENS**

Balde de 14,5Kg.

- **VALIDADE**

12 meses a partir da data de fabricação.
Após aberto consumir em até 45 dias.

- **APLICAÇÃO**

A Gordura vegetal de Palma Fluida FRITA+ é a escolha ideal para frituras no food service. Sua alta estabilidade térmica permite menos trocas de óleo, mantendo a qualidade das suas frituras por mais tempo. Ideal para quem busca praticidade e economia sem abrir mão do sabor e crocância dos produtos.

- **CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS**

- ⇒ Possui grande fluidez, o que facilita seu manuseio e limpeza das fritadeiras (praticidade);
- ⇒ Produto com certificações Kosher, SVB e RSPO;
- ⇒ Livre de gorduras Trans;
- ⇒ Rende até 5 vezes mais do que outros óleos;
- ⇒ Não deixa cheiro e nem fumaça no ambiente;
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa;
- ⇒ Preserva as características originais do alimento;
- ⇒ Fonte de boas gorduras, como a ômega-3, ajuda a controlar o nível de colesterol, equilibrando a pressão arterial.
- ⇒ Suporta altas temperaturas criando uma camada protetora deixando os alimentos mais sequinhos, crocantes e sem perder seus nutrientes e qualidade;
- ⇒ Não “encharca” os alimentos, deixando-os mais crocantes;

- **CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO**

Estocar e transportar longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes. Armazenar em local limpo e seco, afastado de fontes de calor, em ambientes próprios para alimentos. Manter a embalagem bem fechada e manusear sempre com utensílios limpos.

- **LOGÍSTICA**

Paletização Balde de 14,5kg: Total de 64 baldes por palete, distribuídos em pilhas de no máximo 4 baldes cada. Recomenda-se o uso de paletes PBR para organização e armazenamento.